

Kulinarische Übersetzungshilfe von www.julie-en-voyage.com

Französisch

Deutsch

A

agneau	Lamm, z.B. côte d'agneau (Lammkotelett)
agrumes	Zitrusfrüchte
ail	Knoblauch
anchois	Anchovis
aneth	Dill

B

basilic	Basilikum
beurre	Butter
brasserie	Bezeichnung für eine bestimmte Art von Gaststätte mit warmen Speisen (zwischen Restaurant und Bistro angesiedelt)
brebis	Schafkäse
bœuf	Rind
boule	Kugel (Eis)

C

café	Espresso
café au lait	Caffè Latte, Milchkaffee
cannelle	Zimt
câpres	Kapern
cèpe	Steinpilz
chantilly	Schlagsahne

chèvre	Ziegenkäse, z.B. salade de chèvre chaud (Ziegenkäse-Salat)
chorizo	Wurstspezialität aus Spanien (meist vom Schwein)
citron	Zitrone
citron vert	Limette
crème brûlée	Süßspeise aus Eigelb, Sahne, Zucker und Vanille mit Karamellkruste
courgettes	Zucchini
cochon	Schweinefleisch, z.B. mignon de cochon (Schweinelende)
cornet	Tüte, Stanitzel (Eis)
crevettes	kleine Garnelen
crêpes	Pfannkuchen, Palatschinken
cuit	gekocht

D

dorade	Goldbrasse
--------	------------

E

entrecôte	Rippenstück vom Rind
entrée	Vorspeise
épices	Gewürze
épicerie	Lebensmittelgeschäft

F

fait maison	hausgemacht
farci	gefüllt, z.B. aubergines farcies à la bonifacienne
fenouille	Fenchel
feu de bois	Holzofen, z.B. pizza au feu de bois

figues
foie gras
frais, fraîche
fraise
framboise
fumé

Feigen
Stopfleber
frisch
Erdbeer
Himbeer
geräuchert

G

gâteau
glace

Kuchen, Torte, aber auch Keks
Eis

H

huile
huile d'olive
huîtres
homard

Öl
Olivenöl
Austern
Hummer

J

jambon
jambon cru

Schinken
Rohschinken

L

lait
lardons
légumes
lotte

Milch
Speckstreifen
Gemüse
Seeteufel

M

menthe	Pfefferminze
miel	Honig
moules	Muscheln, häufig mit Pommes serviert (Moules frites)
myrtille	Blaubeere

N

noisette	Haselnuss
----------	-----------

O

oignons	Zwiebel
oursins	Seeigel
oeuf	Eier
oursins	Seeigel

P

palourdes	Venusmuscheln
pâtes	Nudeln
pamplemousse	Grapefruit
pêche	Pfirsich
persil	Petersilie, manchmal liest man auch <i>persillade</i>
pignons	Pinienkerne
piment	Peperoni
plat du jour	Tagesgericht

poisson	Fisch
poissonnerie	Fischgeschäft, Fischhandel
poivre	Pfeffer
poivron	Paprika
porc	Schweinefleisch (auch cochon)
poulet	Hähnchen
poché	pochiert
pot	Becher (Eis)

R

râpé	gerieben, z.B. fromage râpé (geriebener Käse)
roquette	Rucola
rôti	Braten, auch gebraten

S

sanglier	Wildschwein
saucisson	Wurst (Art Salami)
saumon	Lachs
sel	Salz
soupe de poisson	Fischsuppe

T

thym	Thymian
thon	Thunfisch
tranches	Scheiben
truffe	Trüffel

V

veau

viande hachée

vin

vinaigre:

volaille

Kalb

Hackfleisch

Wein (blanc: Weisswein, rouge: Rotwein)

Essig

Geflügel